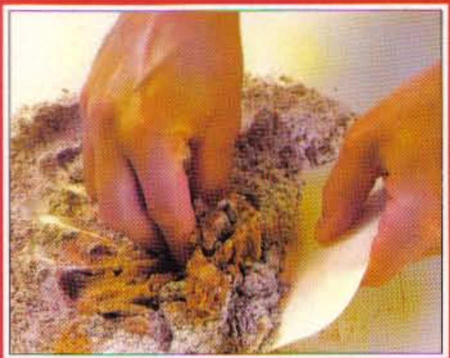
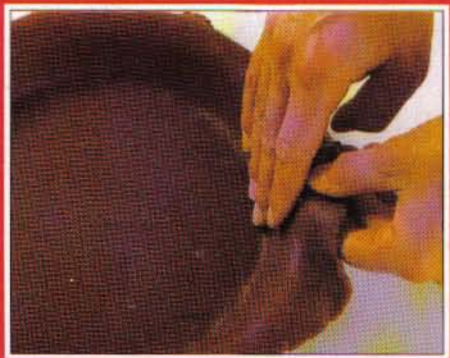
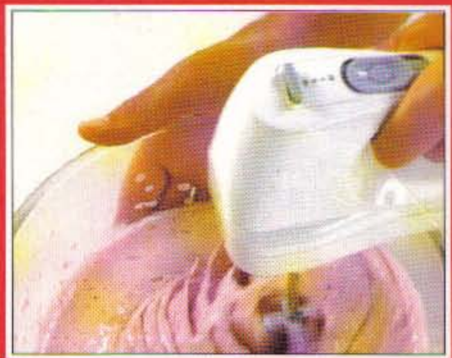
GUARDA e CUCINA

Successo a tavola, con le ricette illustrate passo dopo passo

LE TORTE FARCITE

4



FABBRI EDITORI

GUARDA e CUCINA

LE TORTE FARCITE

FABBRI EDITORI

Un libro Dorling Kindersley

Tratto da Look & Cook:
Delicious Desserts, Fruit Desserts, Italian Country Cooking,
Chocolate Desserts, Pies and Tart

Direzione Fascicoli
GIULIANA ZUCCOLI BELLANTONI

Progettazione Editoriale
ALDA CASTAGNETTI

Art Director
CESARE BARONI

Produzione Editoriale
ISABELLA ASCOLI

Coordinamento Redazionale
LAURA SOTTILI

Progetto Editoriale
MADDALENA RIMOLDI

Realizzazione Editoriale
MATEX A.G.E.

Direttore Responsabile: Giovanni Giovannini

Iscrizione al Registro Nazionale della Stampa
n. 00262, vol. III, foglio 489 del 20/9/1982
Registrazione in corso presso il Tribunale di Milano
Diffusione: R.C.S. Libri & Grandi Opere S.p.A.
Via Mecenate, 91- 20138 Milano - tel. 02/5095.1
Distribuzione per l'Italia: RCS Rizzoli Periodici S.p.A.
Via A. Rizzoli, 2 - 20132 Milano
Pubblicità e progetti speciali: ALBERTO POMPAS
Abbonamenti: tel. 02/55190514

Spedizione in abbonamento postale 50%-Milano

Servizio arretrati: Gli arretrati delle pubblicazioni Fabbri sono disponibili per un anno dal loro completamento e possono essere richiesti al proprio edicolante, oppure direttamente alla R.C.S. Libri & Grandi Opere S.p.A. - Ufficio Arretrati, tel 02/5095.444/221/236 - Via Mecenate, 91 - 20138 Milano, che effettuerà la spedizione contro assegno postale. Per i numeri arretrati da oltre un mese è applicato un sovrapprezzo di L. 1000 sul prezzo di copertina.

LE TORTE FARCITE

Mousse d'ananas e di fragole, crema Chantilly, cioccolato e panna, nocciole e mandorle, frutti di bosco, liquori profumati, aromi esotici... queste e altre squisitezze golose farciscono le torte qui proposte, selezionate scegliendo il meglio del panorama nazionale e internazionale.
Basta dare una scorsa alle immagini perché venga l'acquolina in bocca e il desiderio di mettersi subito all'opera per realizzare questi capolavori di pasticceria.
Grandi e piccoli apprezzeranno il risultato, soprattutto se sarà presentato secondo le nostre dettagliate indicazioni, per quel "tocco in più" che fa la differenza!

Dolce di cocco con mousse di ananas

Dosi per 8 persone | Preparazione 75 minuti* | Cottura 30-40 minuti

Utensili





In questo dolce leggero e fragrante, una mousse cremosa a base di ananas è alternata a strati di torta al cocco, creando un perfetto contrasto di sapori.

** più almeno 2 ore di raffreddamento*

Cosa comperare
Per la torta al cocco
60 g di burro + quello per lo stampo, 4 uova
125 g di farina + quella per lo stampo
5 ml di essenza di vaniglia
135 g di zucchero semolato
30 g di cocco essiccato, sale
Per la mousse di ananas
1 ananas (peso circa 1 kg)
succo di 1 limone o lime
150 g di zucchero di canna, 30 g di gelatina in polvere
500 ml di panna
2 uova, 2 tuorli
50 g di zucchero semolato
Per la decorazione
30 g di cocco essiccato
150 g di marmellata di albicocche
fettine di limone o lime candite,
(vedi riquadro a pag. 9) facoltative

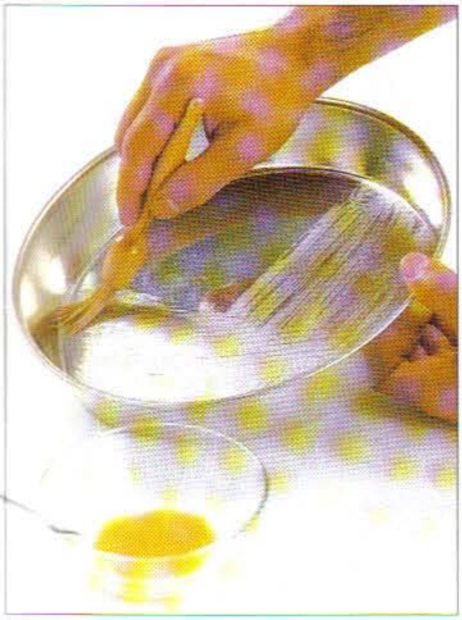
Ingredienti



Sequenza di lavoro

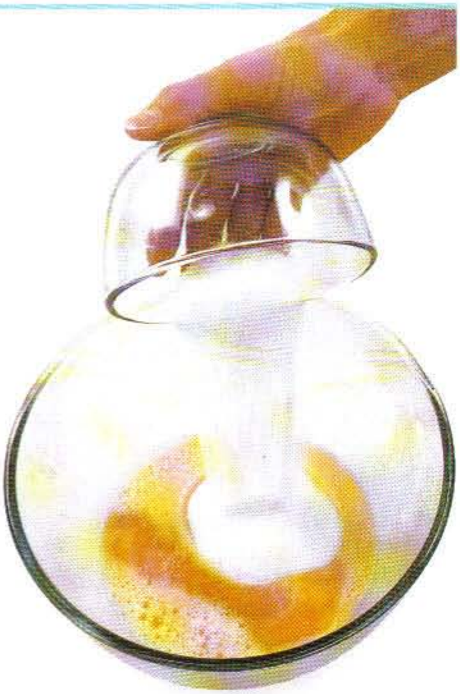
1. Preparazione della torta di cocco
2. Preparazione dell'ananas
3. Preparazione dello stampo
4. Preparazione della farcitura
5. Completamento e decorazione del dolce

1 PREPARAZIONE DELLA TORTA DI COCCO

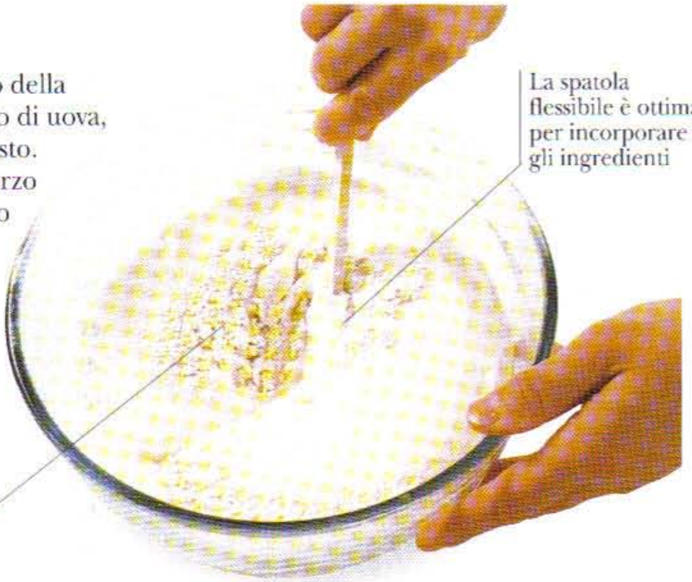


1 Portare il forno a 180 °C. Imburrare lo stampo e foderarlo con carta forno, quindi imburrare anche quest'ultima. Distribuirvi 2-3 cucchiai di farina e ruotare lo stampo, poi rimuovere quella in eccesso. Far fondere il burro in un tegamino e farlo intiepidire. Setacciare la farina in una ciotola e aggiungervi una presa di sale.

2 In una ciotola montare le uova per alcuni secondi, usando una frusta elettrica. Unirvi l'essenza di vaniglia e lo zucchero e continuare a montare ad alta velocità fino a quando il composto sarà chiaro e denso.



3 Setacciare un terzo della farina sul composto di uova, lavorando bene l'impasto. Aggiungere un altro terzo di farina e incorporarlo con cura.



La spatola flessibile è ottima per incorporare gli ingredienti

La farina, se setacciata, cade più delicatamente sul composto di uova

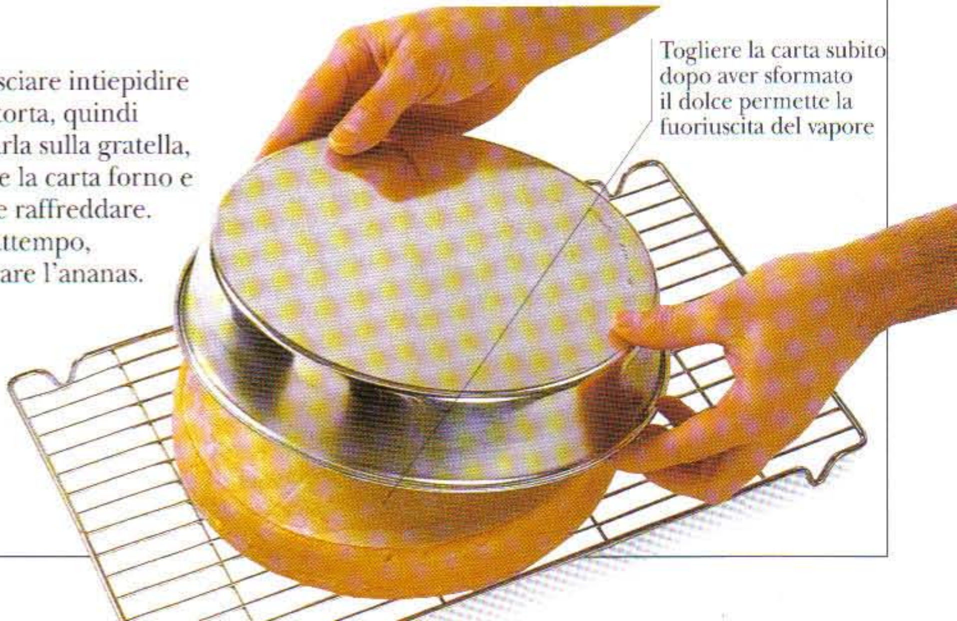


4 Unire quindi la farina restante con il burro fuso e il cocco essiccato. Incorporare bene il tutto.



5 Versare il composto nello stampo, che andrà battuto leggermente sul piano da lavoro in modo da livellare la superficie ed eliminare ogni bolla d'aria. Cuocere in forno per circa 30-40 minuti.

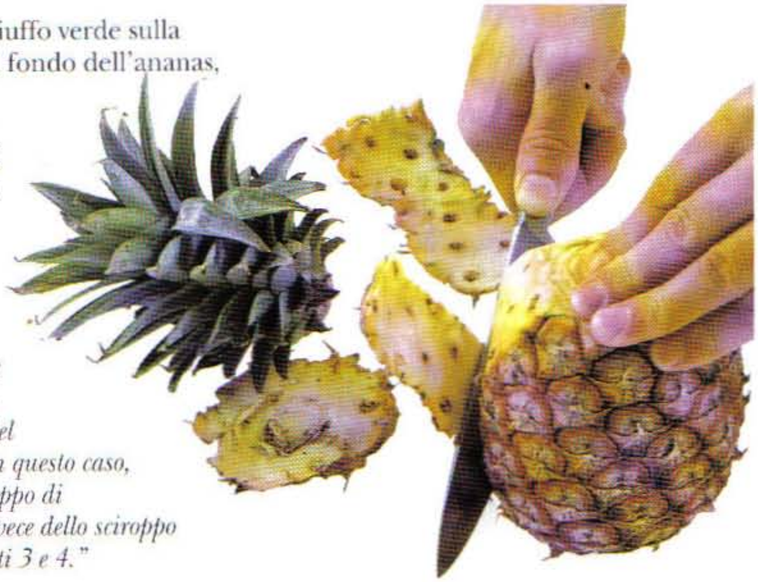
6 Lasciare intiepidire la torta, quindi sformarla sulla gratella, togliere la carta forno e lasciare raffreddare. Nel frattempo, preparare l'ananas.



Togliere la carta subito dopo aver sformato il dolce permette la fuoriuscita del vapore

2 PREPARAZIONE DELL'ANANAS

1 Togliere il ciuffo verde sulla sommità e il fondo dell'ananas, quindi pelarlo: partire sempre dall'alto verso il basso seguendo l'incurvatura del frutto.



I CONSIGLI

"Si può utilizzare anche ananas in scatola al posto del prodotto fresco. In questo caso, impiegare lo sciroppo di conservazione invece dello sciroppo preparato ai punti 3 e 4."



2 Tagliare l'ananas per il lungo a metà e quindi a quarti. Eliminare la parte centrale da ogni quarto, quindi tagliarli a fettine.

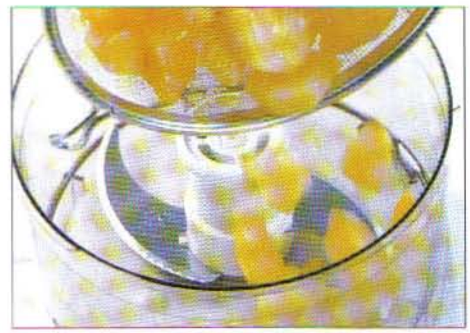


3 Scaldare il succo di limone in un tegame assieme allo zucchero di canna e a 125 ml di acqua, mescolando di tanto in tanto, fino a quando lo zucchero si sarà completamente sciolto. Portare a bollore e proseguire la cottura per 1 minuto. Unire i pezzetti di ananas, coprire il tegame e far riposare per circa 10 minuti.



Il colino permette di filtrare lo sciroppo

4 Porre un colino su una ciotola e scolare l'ananas. Conservare 125 ml di sciroppo.

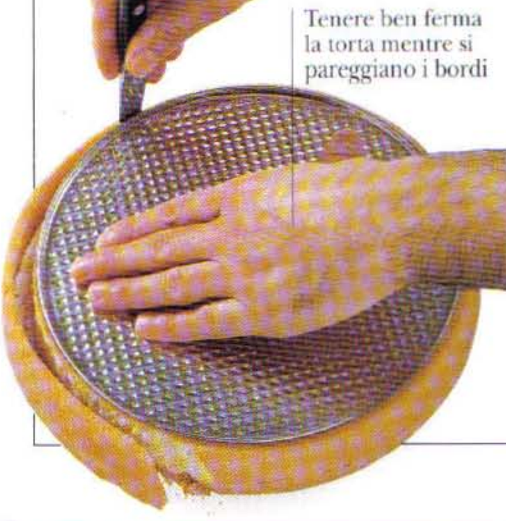


5 Tenere da parte una decina di tocchetti di ananas e ridurre gli altri in purea, utilizzando un robot da cucina o un frullatore (si dovrebbero ottenere circa 375 ml di prodotto).

I CONSIGLI

"Se la quantità di purea fosse inferiore, unirvi un poco dello sciroppo."

3 PREPARAZIONE DELLO STAMPO



Tenere ben ferma la torta mentre si pareggiano i bordi

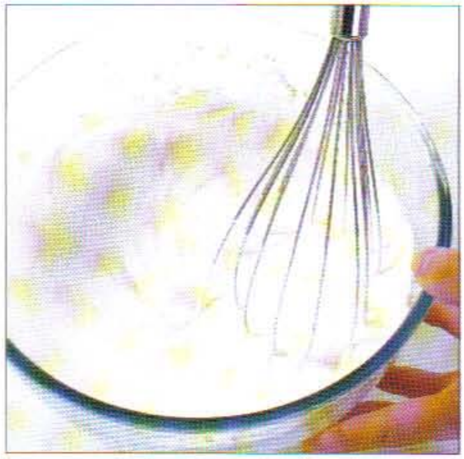
1 Quando la torta di cocco è fredda, ridurla, pareggiando i bordi con un coltellino, nelle dimensioni dello stampo, quindi tagliare il dolce orizzontalmente, a metà, con il coltello seghettato.

2 Tagliare un cartone e porlo sul fondo dello stampo. Ungere d'olio le pareti, quindi porre sul cartone un primo strato di pasta, con il lato tagliato verso l'alto. Tenere da parte.



4 PREPARAZIONE DELLA FARCITURA



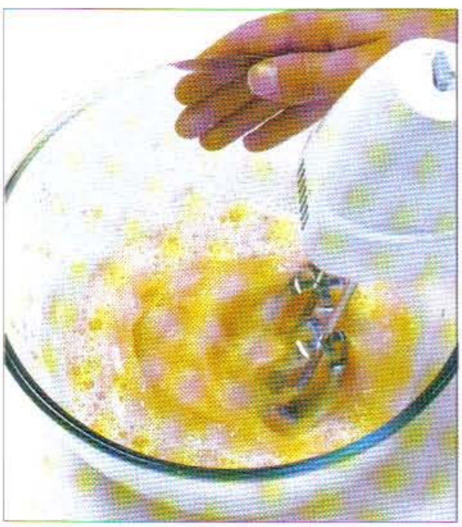




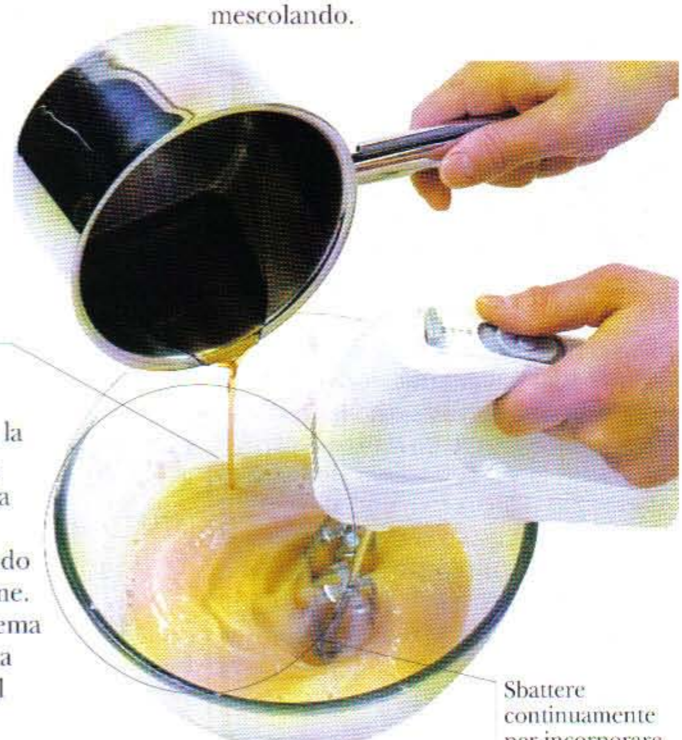
1 Versare lo sciroppo in un tegamino e distribuirvi uniformemente la gelatina. Lasciare riposare per 5 minuti: la gelatina diventerà morbida e collosa.

2 Versare la panna in una ciotola ghiacciata, quindi montarla con una frusta. Coprire con pellicola trasparente e porre in frigorifero.

3 Versare in un tegame le uova intere, i tuorli, lo zucchero, la purea di ananas e amalgamare bene il tutto. Portare a ebollizione, sempre mescolando.



4 Versare la crema di ananas in una ciotola e sbatterla con una frusta elettrica o manuale per 5-7 minuti, fino a quando si sarà intiepidita.



5 Porre il tegame con la gelatina sul fuoco, a calore dolce, in modo da scioglierla, non mescolando ma scuotendo di tanto in tanto il tegame. Unire la gelatina alla crema di ananas, e continuare a sbattere fino a quando il composto sarà freddo.



6 Porre la ciotola in un'altra di dimensioni maggiori colma di acqua ghiacciata e mescolare bene con la spatola flessibile.

7 Lavorando velocemente, unire la panna montata incorporandola con la spatola flessibile, mescolando sempre nello stesso verso e raccogliendo quanto rimane sulle pareti.



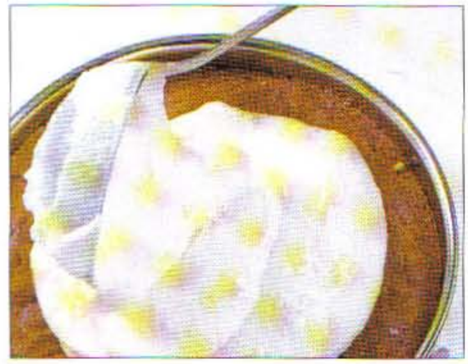
5 COMPLETAMENTO E DECORAZIONE DEL DOLCE

1 Distribuire metà della crema di ananas sullo strato di pasta e scuotere leggermente lo stampo per livellare la superficie. Disporvi il secondo strato di pasta e premerlo delicatamente.





La torta deve essere delle dimensioni dello stampo



2 Unirvi la crema restante e scuotere nuovamente lo stampo per livellare la superficie. Coprire con pellicola trasparente e passare in frigorifero per almeno 2 ore.



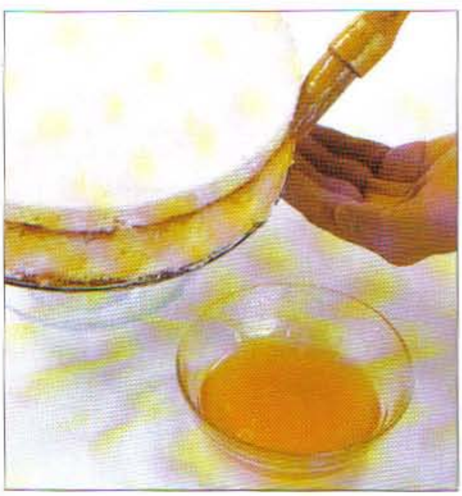




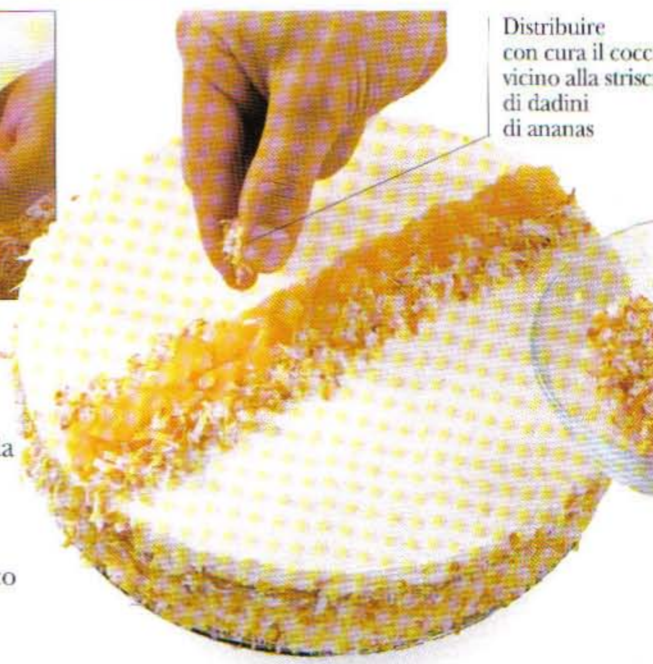
3 Nel frattempo, portare il forno a 190 °C. Per la decorazione, distribuire il cocco essiccato in uno stampo e tostarlo in forno, mescolando di tanto in tanto.

4 Preparare la copertura di marmellata: far sciogliere in un piccolo tegame, a fuoco dolce, la marmellata di albicocche con 30-45 ml di acqua, mescolando di tanto in tanto.

5 Togliere il dolce dal frigo, staccare delicatamente le pareti dello stampo a cerniera.







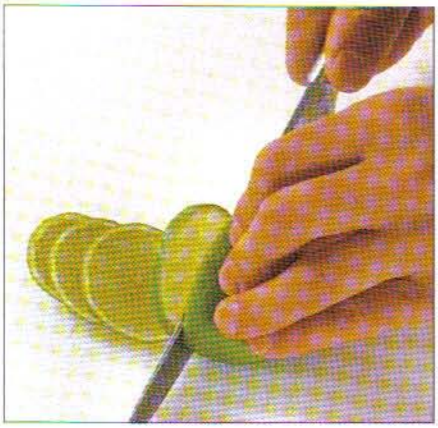
Distribuire con cura il cocco vicino alla striscia di dadini di ananas

6 Porre il dolce, adagiato sul fondo dello stampo, su una ciotola, in modo da tenerlo sollevato dalla superficie di lavoro. Distribuire sui lati del dolce la marmellata calda.

7 Premere il cocco tostato sui lati della torta, quindi tagliare a dadini l'ananas tenuto da parte e porlo al centro della torta, in modo da formare una striscia. Distribuirvi ai lati il cocco restante, poi, a piacere, decorare con fettine di limone o lime candite.

Come preparare le fettine di limone candite

Al posto del limone o del lime, per questa decorazione semplice ma di effetto, si possono utilizzare fettine di arancia, che però non dovranno essere cotte in acqua.



1 Tagliare un limone a fettine rotonde, eliminando le estremità. Porre le fettine in una padella, coprirle di acqua fredda e portare a bollore. Far cuocere per circa 7-10 minuti. Scolarle e, se si preferisce, tagliarle a metà.



2 Distribuire 1 cucchiaio di zucchero nella padella, quindi disporvi le fettine di limone e coprirle con un altro cucchiaio di zucchero. Cuocere il tutto a fuoco dolce per 10 minuti. Scolarle, sistemarle su una gratella e farle raffreddare.

SERVIRE IN TAVOLA
Porre delicatamente il dolce, ancora appoggiato sul cartone, su un piatto da portata.



Le fettine di limone candite sono una decorazione facoltativa

L'ananas e il cocco danno un tocco esotico

V A R I A N T E

Torta agli agrumi

Arancia e limone sostituiscono l'ananas, dando un piacevole gusto acidulo.



1 Non utilizzare ananas, cocco essiccato e marmellata di albicocche. Preparare la torta senza usare il cocco. Cuocere in forno e preparare i dischi di pasta come indicato.
2 Grattugiare finemente la scorza di un limone. Spremere il succo di un limone e mezzo, ottenendo circa 5 cucchiai di liquido. Spremere il succo di due arance, in modo da avere circa 175 ml di liquido.
3 In un tegamino sciogliere la gelatina in 125 ml del succo di arancia ottenuto.
4 Preparare la farcitura, usando il succo di limone e quello di arancia rimasto al posto della purea di ananas, utilizzando la scorza di limone e aumentando a 100 g la quantità di zucchero.
5 Completare il dolce con la mousse di agrumi seguendo le indicazioni della ricetta di base.
6 Preparare a piacere una decorazione con fettine di arancia candite: tagliare un'arancia a fettine sottili in senso orizzontale, eliminando le estremità, quindi candirle come indicato al punto 2 del riquadro in questa pagina, unendo 30 ml di acqua assieme al secondo cucchiaio di zucchero.
7 Decorare il dolce con le fettine di arancia, piegate in modo decorativo.

Suggerimenti utili

Il dolce può essere preparato con un giorno d'anticipo, purché sia conservato in frigo, nel suo stampo, avvolto in pellicola trasparente. Sformare e decorare non più di 2 ore prima del consumo.

CHEESECAKE ALLO ZENZERO

DOSI PER 10 PERSONE | PREPARAZIONE 40-45 MINUTI* | COTTURA 50-60 MINUTI

UTENSILI



** o frusta elettrica



Un cheesecake classico, abbinato a sapori insoliti. Nella nostra proposta, lo zenzero tritato dà qualche lampo di novità al cuore ricco e morbido di formaggio, avvolto in una pasta croccante. Durante la cottura lo zenzero cade verso il fondo formando uno strato delicato all'interno della crema.

SUGGERIMENTI UTILI

Il cheesecake può essere preparato anche un giorno prima, poi conservato in frigo, coperto di pellicola trasparente e ancora nello stampo di cottura. Decorare con la panna montata e cospargere di zenzero solo al momento di servire.

** più mezz'ora di raffreddamento e almeno 4 ore in frigorifero*

COSA COMPERARE
Per la pasta
150 g di biscotti tipo "digestive"
80 g di burro + quello per lo stampo
Per la farcitura
500 g di formaggio fresco (tipo ricotta) a temperatura ambiente
125 g di zenzero conservato
1 limone, 250 ml di panna acida
150 g di zucchero semolato
45 ml di sciroppo di conservazione dello zenzero
5 ml di essenza di vaniglia
4 uova
Per la decorazione
150 ml di panna montata

INGREDIENTI



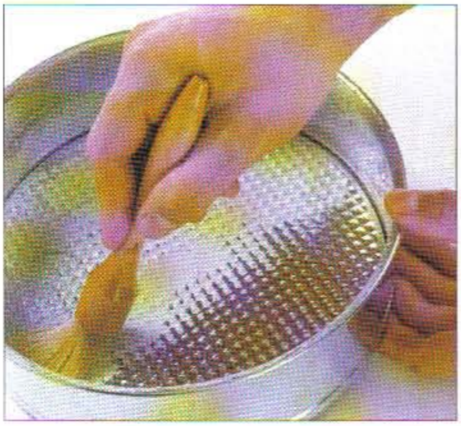
SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLA CROSTA

2 PREPARAZIONE DELLA FARCITURA

3 COTTURA E COMPLETAMENTO DEL DOLCE

1 PREPARAZIONE DELLA CROSTA







1 Imburrare generosamente il fondo e le pareti dello stampo, quindi porlo in frigo per far indurire il burro.

2 Sminuzzare finemente i biscotti digestive utilizzando il robot da cucina. Versarli in una ciotola.

I CONSIGLI

"In alternativa, potete porre i biscotti in un sacchettino di plastica e sminuzzarli utilizzando il mattarello."

3 Far fondere il burro restante in un tegamino e unirlo ai biscotti. Mescolare bene con un cucchiaio di legno fino a quando le briciole saranno ben intrise di burro.

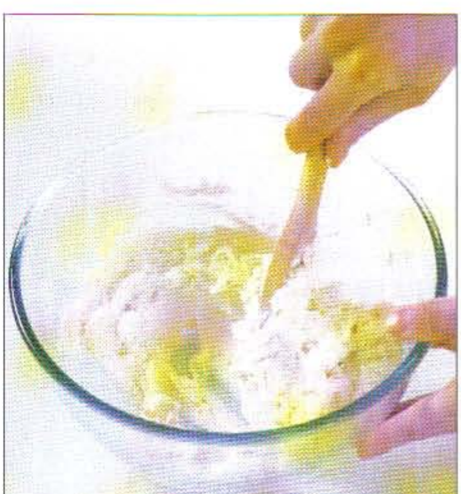


Distribuire bene le briciole prima di premerle



4 Distribuire le briciole sul fondo e su 4 cm delle pareti dello stampo, quindi premerle bene. Passare in frigorifero per 30-60 minuti, fino a quando la crosta si sarà rappresa.

2 PREPARAZIONE DELLA FARCITURA



1 Utilizzando il cucchiaio di legno lavorare bene il formaggio.



Lo sciroppo dello zenzero è usato nella farcitura

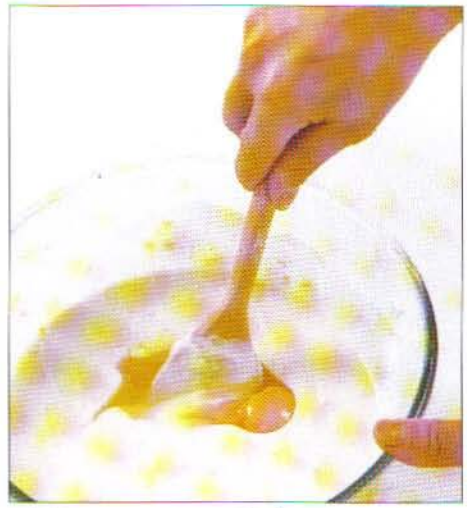


2 Sminuzzare lo zenzero e tenerne da parte 2 cucchiai. Grattugiare finemente la scorza di limone e spremere 2 cucchiaini di succo.

3 Unire al formaggio lo zenzero, la panna acida, lo zucchero, lo sciroppo di conservazione dello zenzero, l'essenza di vaniglia, il succo e la scorza di limone.



Lo zenzero dà consistenza alla farcitura



4 Incorporare anche le uova, uno alla volta, amalgamando bene il tutto di volta in volta.

3 COTTURA E COMPLETAMENTO DEL DOLCE



Il composto di formaggio dovrebbe raggiungere quasi il bordo della crosta

1 Portare il forno a 180 °C. Versare la crema di formaggio nella crosta di biscotti e scuotere delicatamente lo stampo per livellare la superficie. Porlo sulla placca del forno.



2 Cuocere in forno il dolce per 50-60 minuti, fino a quando i bordi sono ben rappresi. Spegnere il forno e lasciarvi il dolce per 1 ora e mezza. Sfornare e far raffreddare, quindi porre in frigo almeno per 4 ore.



Al posto della frusta manuale si può anche usare quella elettrica

3 Circa 10 minuti prima di servire versare la panna in una ciotola ben fredda e montarla.

I CONSIGLI

"Una ciotola ben fredda consente di montare più velocemente la panna."





4 Passare il coltellino lungo i bordi del dolce per staccarlo dallo stampo, quindi sformarlo e trasferirlo in un piatto da portata. Coprirlo con la panna montata.



5 Terminare la preparazione con lo zenzero tenuto da parte, distribuendolo uniformemente.

SERVIRE IN TAVOLA
Tagliare il cheesecake a fette e servirlo in piattini da dessert.



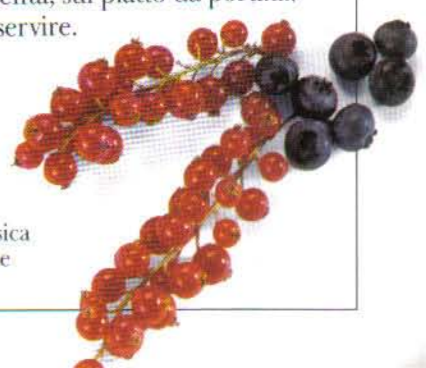
VARIANTE

CHEESECAKE AL LIMONE CON FRUTTI DI BOSCO

Una crema morbida, dal sapore piacevolmente agro grazie al succo e alla scorza di limone, contrasta in questa proposta con i frutti di bosco che decorano la superficie.



1 Preparare la crosta croccante come indicato nella ricetta principale, nello stampo a cerniera. Non utilizzare lo zenzero, il suo sciroppo di conservazione e la panna da montare.
2 Preparare la farcitura di formaggio seguendo le indicazioni suggerite precedentemente, ma utilizzando il succo di un limone intero, senza aggiungere la panna acida. Cuocere in forno, far raffreddare, quindi porre in frigo.
3 Distribuire sulla superficie del cheesecake 250 ml di panna acida.
4 Decorare con frutti di bosco (mirtilli e ribes rosso) la superficie del dolce, e disporne altri, con rametti di menta, sul piatto da portata, quindi servire.



TORTA DI NOCCIOLE ALLE FRAGOLE

DOSI PER 8 PERSONE | PREPARAZIONE 40-45 MINUTI* | COTTURA 15-18 MINUTI

UTENSILI



** si può usare una frusta elettrica
*** si può utilizzare un frullatore



Uno strabiliante castello a tre strati di pasta alla nocciola farcito di fragole e panna montata e accompagnato da un profumato coulis di lamponi.

SUGGERIMENTI UTILI

Una volta cotti, i dischi di pasta possono essere conservati per qualche giorno in contenitori sigillati o congelati. La torta può essere assemblata fino a 4 ore prima.

** calcolare altri 30-60 minuti per il raffreddamento*

COSA COMPERARE

750 g di fragole
fogilioline di menta fresca per la decorazione
Per la pasta alle nocciole
250 g di nocciole
135 g di zucchero semolato
125 g di farina + quella per la spianatoia
3 g di sale
150 g di burro
1 tuorlo d'uovo
Per il coulis di lamponi
500 g di lamponi freschi o scongelati
60 g di zucchero a velo
15-30 ml di kirsch (facoltativo)
Per la crema Chantilly
375 ml di panna da montare
40 g di zucchero semolato
5 ml di essenza di vaniglia

INGREDIENTI



SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA ALLE NOCCIOLE

2 COTTURA DEI DISCHI DI PASTA ALLE NOCCIOLE

3 PREPARAZIONE DEL COULIS E DELLA CREMA CHANTILLY, COMPOSIZIONE DELLA TORTA

1 Preparazione della pasta alle nocciole



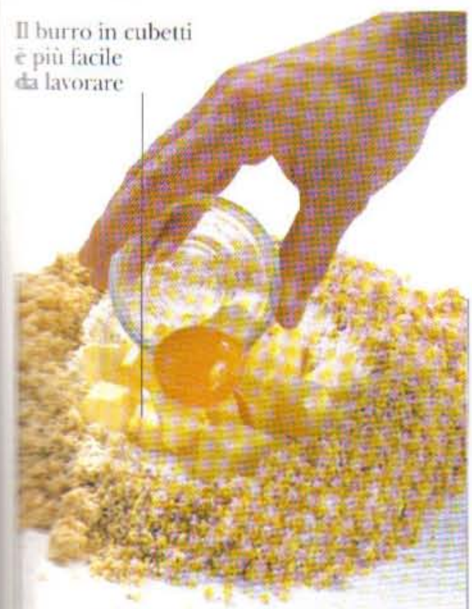
1 Riscaldare il forno a 180 °C. Distribuire le nocciole sulla placca. Tostare per 8-10 minuti fino a leggera doratura rivoltandole di tanto in tanto perché si colorino in modo uniforme. Mentre sono ancora bollenti strofinare le nocciole con un canovaccio per pelarle e poi lasciarle raffreddare.



2 Tritare le nocciole con lo zucchero semolato nel robot da cucina fino a ottenere una polvere fine.

I CONSIGLI

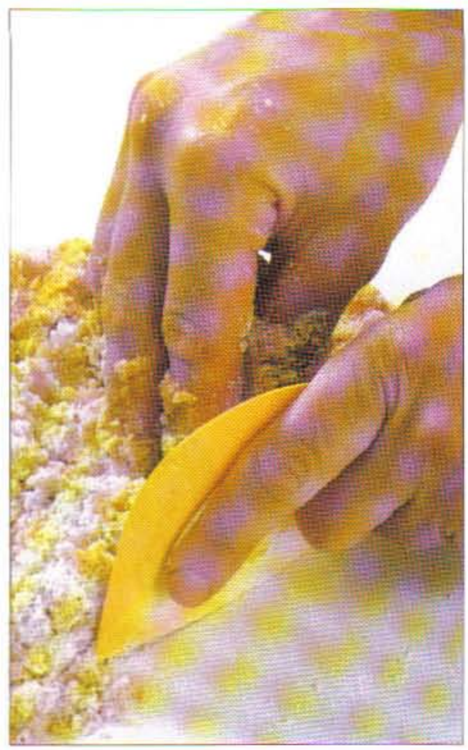
"Se si usa un frullatore tritare le nocciole e lo zucchero in due o tre riprese."



3 Versare la miscela di nocciole tritate e zucchero sul piano di lavoro e setacciarvi sopra la farina e il sale. Disporre gli ingredienti a fontana e unire il burro e il tuorlo.



4 Lavorare il burro e il tuorlo d'uovo con la punta delle dita, raccogliendo via via la miscela di nocciole e farina fino a ottenere un impasto morbido.



5 Raccogliere la miscela di nocciole e farina con la spatola e aggiungerla all'impasto di burro e uova mescolando con le dita. A questo punto formare una palla di pasta.

6 Spolverizzare il piano di lavoro con la farina; adagiare la pasta sul piano di lavoro e impastarla facendo pressione in avanti con il palmo della mano.



I CONSIGLI

"La pasta deve risultare piuttosto appiccicosa."



7 Raccogliere la pasta con la spatola e continuare a lavorare fino a ottenere una consistenza morbida.



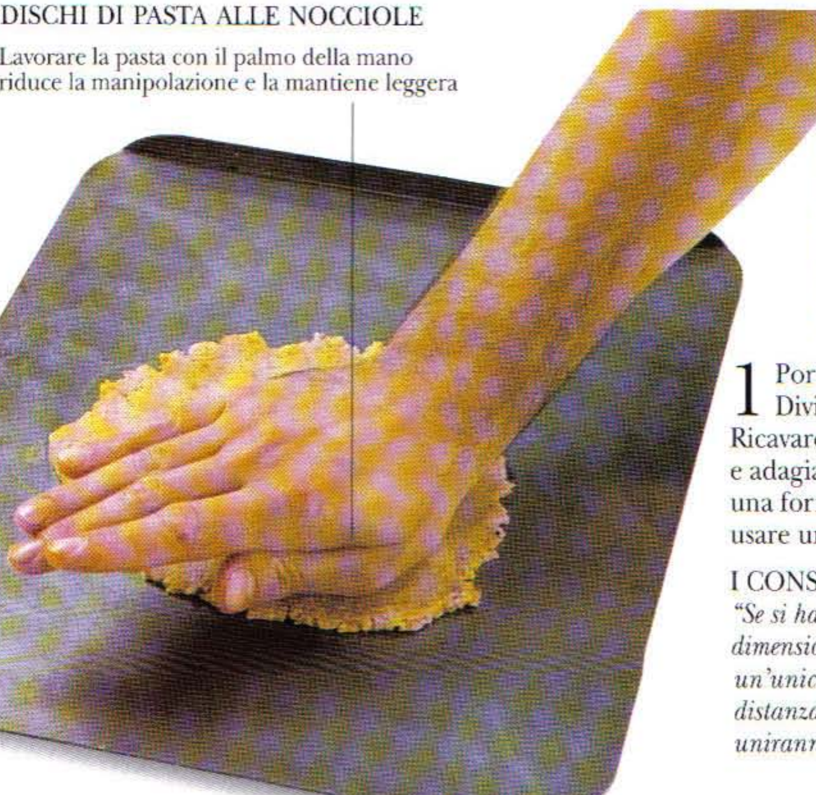
8 Dare alla pasta la forma di una palla, avvolgerla e metterla in frigorifero per circa 30 minuti.

! ATTENZIONE !

Le paste frolle fatte con le nocciole sono molto delicate. Quindi lasciar raffreddare abbastanza a lungo la pasta.

2 COTTURA DEI DISCHI DI PASTA ALLE NOCCIOLE



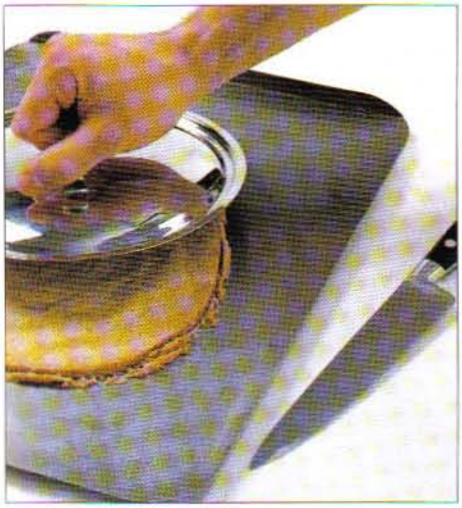


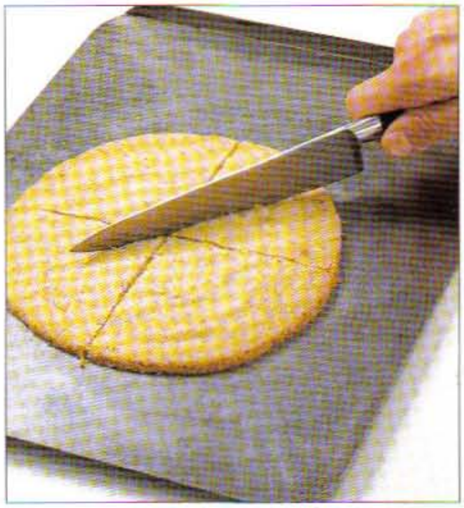


1 Portare il forno a 200 °C. Dividere la pasta in tre parti. Ricavare da ognuna un disco di 20 cm e adagiarlo sulla placca (per ottenere una forma perfettamente rotonda usare un coperchio).

I CONSIGLI

"Se si hanno placche da forno di grandi dimensioni, cuocere due dischi di pasta su un'unica placca, tenendoli però a una distanza di almeno 2,5 cm, altrimenti si uniranno durante la cottura."







2 Cuocere i dischi di pasta per 15-18 minuti nel forno già caldo fino a che i bordi cominceranno a diventare dorati. Mentre sono ancora tiepidi regolarizzarne i margini servendosi di un coperchio come guida.

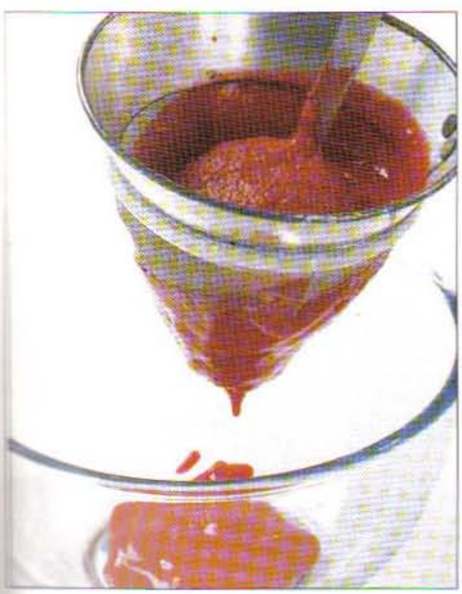
! ATTENZIONE !
Regolarizzare i bordi dei dischi prima che la pasta si raffreddi altrimenti si romperà.

3 Tagliare un disco di pasta lungo tutta la superficie formando 8 triangoli uguali. Lasciare intiepidire tutti i dischi e i triangoli sulle placche da forno.

4 Trasferire con delicatezza i triangoli e i dischi di pasta dalle placche da forno alle griglie di raffreddamento servendosi del coltello a paletta.

I CONSIGLI
"Se i dischi rimangono appiccicati alla teglia riscaldarli per 2-3 minuti in forno e poi staccarli."

3 PREPARAZIONE DEL COULIS E DELLA CREMA CHANTILLY, COMPOSIZIONE DELLA TORTA







1 Per preparare il coulis di lamponi, pulire i lamponi e poi frullarli in un robot da cucina. Aggiungervi lo zucchero a velo e a piacere il kirsch. Far passare il purè attraverso il setaccio conico e rimuovere i semi.

2 Pulire le fragole e lavarle solo se necessario. Mettere da parte 8 piccole fragole per la decorazione. Dividere a metà le rimanenti.

! ATTENZIONE !
L'acqua rende le fragole molli, per cui lavarle solo se assolutamente necessario.

3 Per la crema Chantilly montare la panna in una ciotola raffreddata fino a che si inspessisce. Aggiungere lo zucchero e l'essenza di vaniglia e continuare a montare fino a che sollevando la frusta la panna vi rimarrà attaccata. Versarne un quarto nella tasca da pasticceria.



4 Adagiare un disco di pasta sul piatto di portata. Coprire con circa un quarto della crema Chantilly e sistemare la metà delle fragole.

5 Coprire le fragole con altra crema Chantilly distribuendola delicatamente con la spatola di gomma.





6 Adagiare il secondo disco di pasta sul precedente e distribuire metà della crema Chantilly rimanente.

I CONSIGLI

"Far scivolare il disco di pasta direttamente dalla griglia per evitare di romperlo."



7 Coprire con le fragole restanti e distribuire il resto della crema Chantilly livellandola leggermente.



8 Spremere 8 spirali di crema Chantilly sulla torta formando un motivo a raggiera.



Inserire i triangoli di pasta frolla nella panna

9 Inserire i triangoli di pasta frolla nella panna con il lato più lungo parallelo alla decorazione di crema Chantilly.



10 Mettere una fragola intera negli spazi vuoti fra i triangoli di pasta. Spremere una grossa rosetta di crema Chantilly al centro della torta e decorare con foglioline di menta fresca.

SERVIRE IN TAVOLA

Tagliare le porzioni infilando il coltello fra i triangoli di pasta. Servire il coulis di lamponi a parte.

Le foglioline di menta creano un bel contrasto di colore



I friabili triangoli di pasta frolla alle nocciole sono irresistibili con la panna montata e le fragole

VARIANTE

TORTA DI MANDORLE ALLE PESCHE

In questa versione le nocciole sono state sostituite dalle mandorle e le pesche affettate sostituiscono le fragole.



1 Tostare 250 g di mandorle intere, dopo averle sbianchite per 12-15 minuti, procedendo allo stesso modo delle nocciole, ma senza pelarle.

2 Preparare la pasta frolla seguendo le istruzioni della ricetta di base sostituendo le nocciole con le mandorle. Cuocere in forno per 12-15 minuti e poi pareggiare i bordi e tagliare un disco di pasta a triangoli.

3 Immergere 6 pesche mature (circa 750 g) in una pentola di acqua bollente, lasciarvele per 10 secondi e poi trasferirle in una ciotola di acqua fredda. Tagliare a metà le pesche, snocciolarle, eliminare la buccia e affettarle.

4 Comporre la torta seguendo le istruzioni e lasciando da parte alcune fette di pesca per la decorazione. Spremere 8 spirali di crema Chantilly e disporre i triangoli di pasta e le fettine di pesca fra le spirali.

ZUCCOTTO TOSCANO

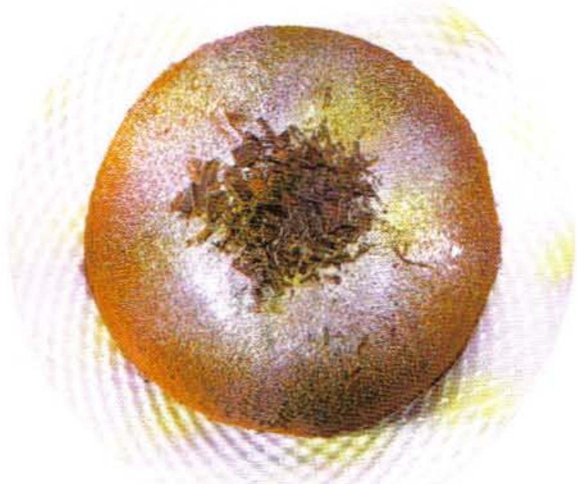
DOSI PER 8 PERSONE — PREPARAZIONE 45-50 MINUTI* — COTTURA 25-30 MINUTI

UTENSILI



frusta elettrica**, placca, ciotole, coltello da cucina, pennellessa, forbici, cartoncino, pelapatate, coltello a spatola, 2 spatole forate, gratella, carta forno, spatola flessibile, coltello lungo seghettato, tegami, pellicola trasparente, stampo quadrato da 20 cm, colini

** o frusta manuale



Il nome "zuccotto" deriva con molta probabilità da zucca e si riferisce alla forma tondeggiante di questa specialità fiorentina a base di pan di Spagna, panna e cioccolato. Per velocizzare il procedimento potete usare anche pan di Spagna già pronto.

** più almeno 6 ore di raffreddamento*

COSA COMPERARE

Per il pan di Spagna
125 g di farina + quella per lo stampo
60 g di burro + quello per lo stampo
4 uova, 135 g di zucchero semolato
75 ml di Grand Marnier
olio, sale
Per la farcia di cioccolato e mandorle
90 g di mandorle sgusciate, pelate e ridotte a filetti
175 g di cioccolato fondente
500 ml di panna
60 g di zucchero a velo
Per la decorazione
15 g di cacao in polvere
10 g di zucchero a velo
1 tavoletta di cioccolato fondente

INGREDIENTI



Grand Marnier ***, panna da montare, cioccolato fondente, barra di cioccolato, zucchero a velo, burro, zucchero semolato, farina, uova, mandorle sgusciate, cacao in polvere

*** o altro liquore all'arancia

SEQUENZA DI LAVORO

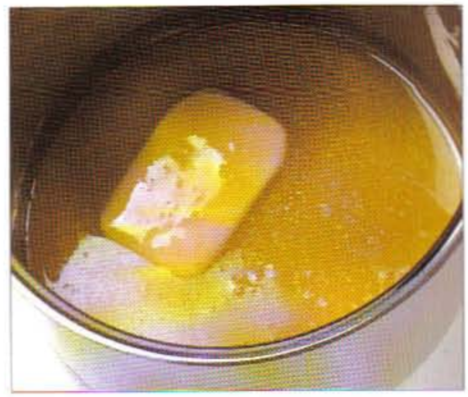
1. PREPARAZIONE DEL PAN DI SPAGNA
2. PREPARAZIONE DELLA FARCIA AL CIOCCOLATO E MANDORLE
3. COMPLETAMENTO DEL DOLCE
4. SFORMATURA E DECORAZIONE DEL DOLCE

1 Preparazione del pan di Spagna

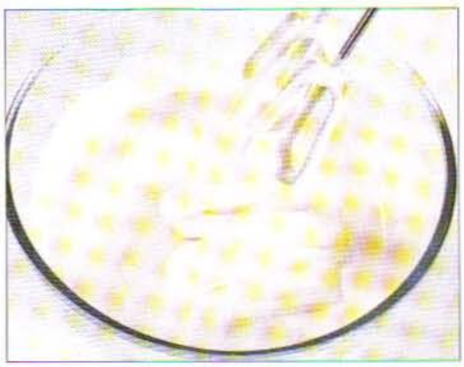


1 Portare il forno a 180 °C. Imburrare e infarinare lo stampo, quindi foderarne il fondo con un foglio di carta forno. Pennellare anch'essa di burro, cospargerla di farina ed eliminare quella in eccesso.

2 Far fondere il burro in un tegamino e lasciarlo raffreddare. Setacciare la farina in una ciotola.









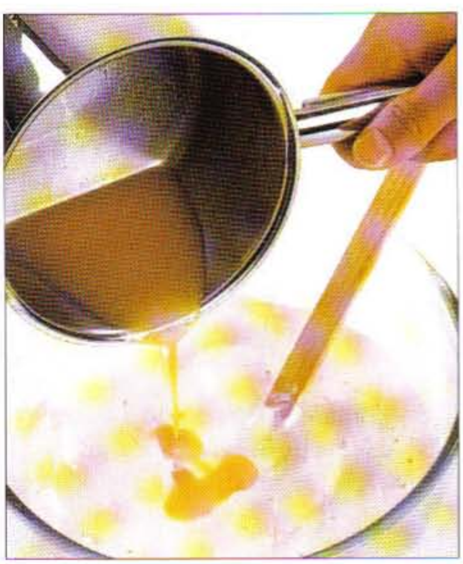
3 Porre le uova in una larga ciotola e batterle per pochi secondi. Unirvi lo zucchero semolato e lavorare bene il composto con la frusta elettrica.

4 Lavorare il tutto per 3-5 minuti fino a quando il composto diventerà ben sodo e omogeneo.

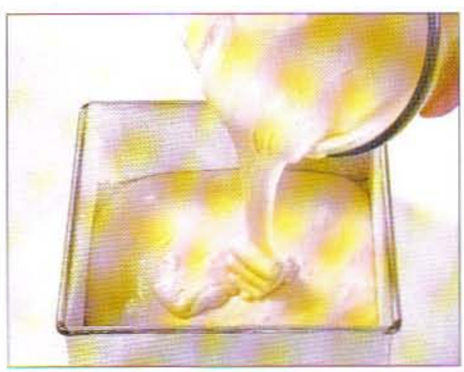
I CONSIGLI

"Se si utilizza una frusta manuale, è meglio porre la ciotola su un tegame pieno di acqua calda e sbattere vigorosamente."

5 Unire al composto di uova circa un terzo della farina e incorporarla delicatamente. Ripetere l'operazione fino a quando tutta la farina sarà incorporata.



6 Unire il burro fuso, ormai freddo, e incorporarlo delicatamente, ma velocemente, usando la spatola flessibile.



7 Versare l'impasto nello stampo, battendo delicatamente quest'ultimo in modo da livellare la superficie ed eliminare eventuali bolle d'aria. Infornare immediatamente e cuocere per circa 25-30 minuti, fino a quando il dolce apparirà ben lievitato e compatto se premuto leggermente con un dito. Togliere il pan di Spagna dal forno senza spegnere.



Sformare il dolce sulla gratella per la fuoriuscita del vapore

8 Sformare il pan di Spagna sulla gratella e togliere la carta forno, quindi lasciarlo raffreddare. Nel frattempo, preparare la farcia.

2 PREPARAZIONE DELLA FARCIA AL CIOCCOLATO E MANDORLE



1 Distribuire le mandorle sulla placca del forno e cuocerle nel forno ancora acceso per 8-10 minuti, mescolandole spesso in modo che si indorino uniformemente. Non farle bruciare, altrimenti diverranno amare.



Usare il coltello di costa, tenendolo per le due estremità

2 Con il coltello da cucina, sminuzzare il cioccolato. Si può anche utilizzare il robot da cucina, usando il pulsante a intermittenza.

I CONSIGLI

"In una giornata calda, raffreddare bene il cioccolato prima di sminuzzarlo."

COME PREPARARE LA PANNA MONTATA

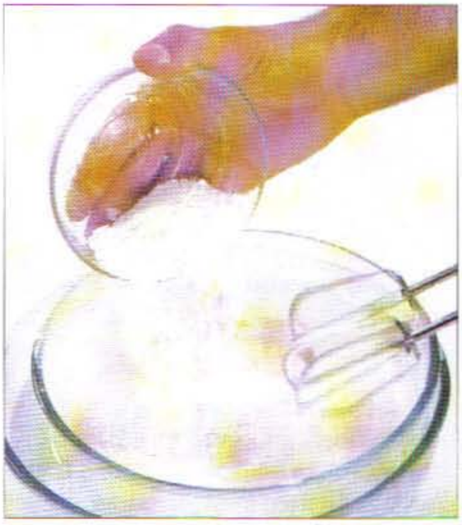
La panna da montare, con almeno il 48% di materia grassa, dovrebbe essere molto fredda per dare i migliori risultati. Una volta montata, può essere conservata in frigorifero, coperta da pellicola trasparente, fino a 4 ore. In questo caso, potrebbe formare un lieve fondo di siero, inconveniente superabile lavorandola per pochi secondi.



1 Versare la panna in una ciotola ben fredda, posta in una più grande colma di acqua ghiacciata.

2 Con la frusta elettrica o manuale, lavorare la panna fino a quando sarà addensata.





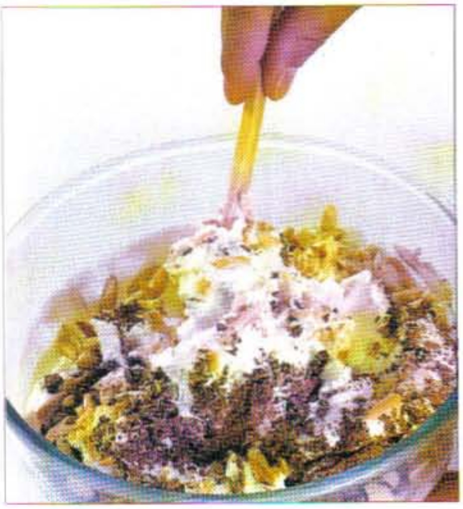
3 Unire lo zucchero e sbattere ancora fino a quando si formeranno ciuffi morbidi.



4 Montare la panna fino a quando le lame della frusta lasceranno dei solchi per un risultato più denso.

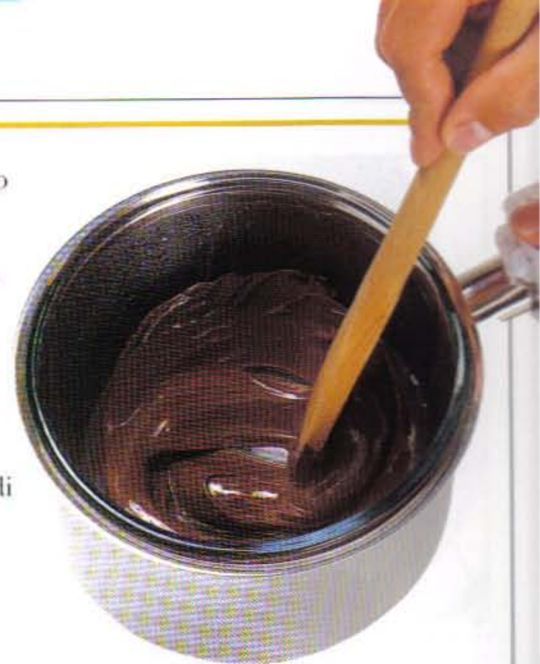
! ATTENZIONE!

Se montata eccessivamente, la panna assumerà una consistenza granulare e quindi si separerà formando burro e siero.

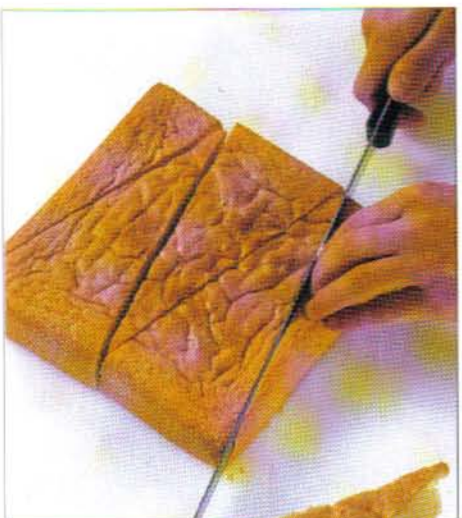


3 Montare la panna con lo zucchero al velo fino a quando si formeranno ciuffi ben solidi (vedi riquadro a pag. 22). Unire alla panna le mandorle e metà del cioccolato. Coprire e far raffreddare.

4 Scaldare il cioccolato restante in una ciotola posta in un tegame pieno di acqua bollente, mescolando di tanto in tanto fino a quando sarà completamente fuso. Farlo raffreddare.



3 COMPLETAMENTO DEL DOLCE



1 Utilizzando un coltello lungo seghettato, tagliare il pan di Spagna in due triangoli piccoli e tre più grossi. Tagliare questi ultimi orizzontalmente in tre strati.



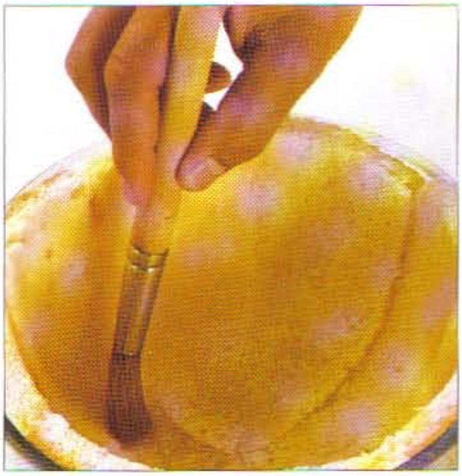
2 Ungere d'olio l'interno di una ciotola non di metallo, foderarla con 8 triangoli di pan di Spagna, premendoli bene in modo da chiudere ogni fessura e da non creare dislivelli. Riempire eventuali fessure con i ritagli tagliati in misura.



Tagliare i triangoli più grossi in modo da formare 9 fette

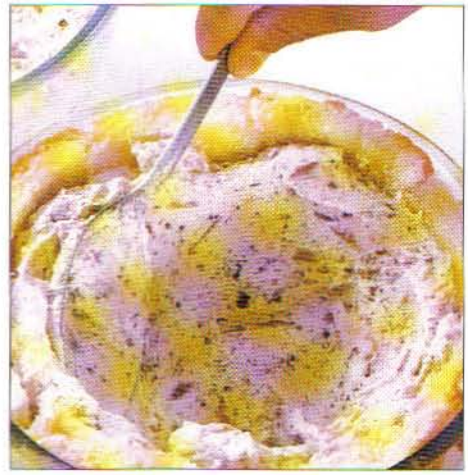
Il coltello seghettato è il più adatto per questa operazione

I triangoli più piccoli serviranno per riempire fessure e per la sommità del dolce quando verrà sformato



3 Se necessario, pareggiare i bordi del dolce in modo che non sporgano dalla ciotola. Spruzzare il pan di Spagna con il Grand Marnier.

4 Distribuire metà della crema montata sul pan di Spagna. Con il dorso di un cucchiaio distribuire la crema uniformemente anche sulle pareti del dolce. Passare in frigorifero e preparare il resto della farcitura.





5 Unire alla crema il cioccolato fuso, raffreddato, e mescolare bene il tutto.

! ATTENZIONE !
Se il cioccolato è ancora caldo, farà sciogliere la panna.



6 Riempire la parte centrale del dolce con la crema al cioccolato, uniformando bene la superficie con la spatola flessibile.



7 Porre l'ultimo grosso triangolo sul ripieno. Tagliare i triangoli più piccoli orizzontalmente a metà e utilizzarli per coprire completamente il ripieno, impiegando anche gli avanzi.

8 Tagliare il cartone in dimensioni leggermente più piccole rispetto alla ciotola. Coprire il dolce, chiudere il tutto con pellicola trasparente e quindi porvi un peso da 500 g. Passare in frigorifero per 6 ore.



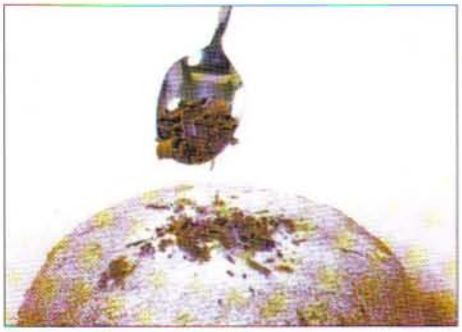
4 Sformatura e decorazione del dolce



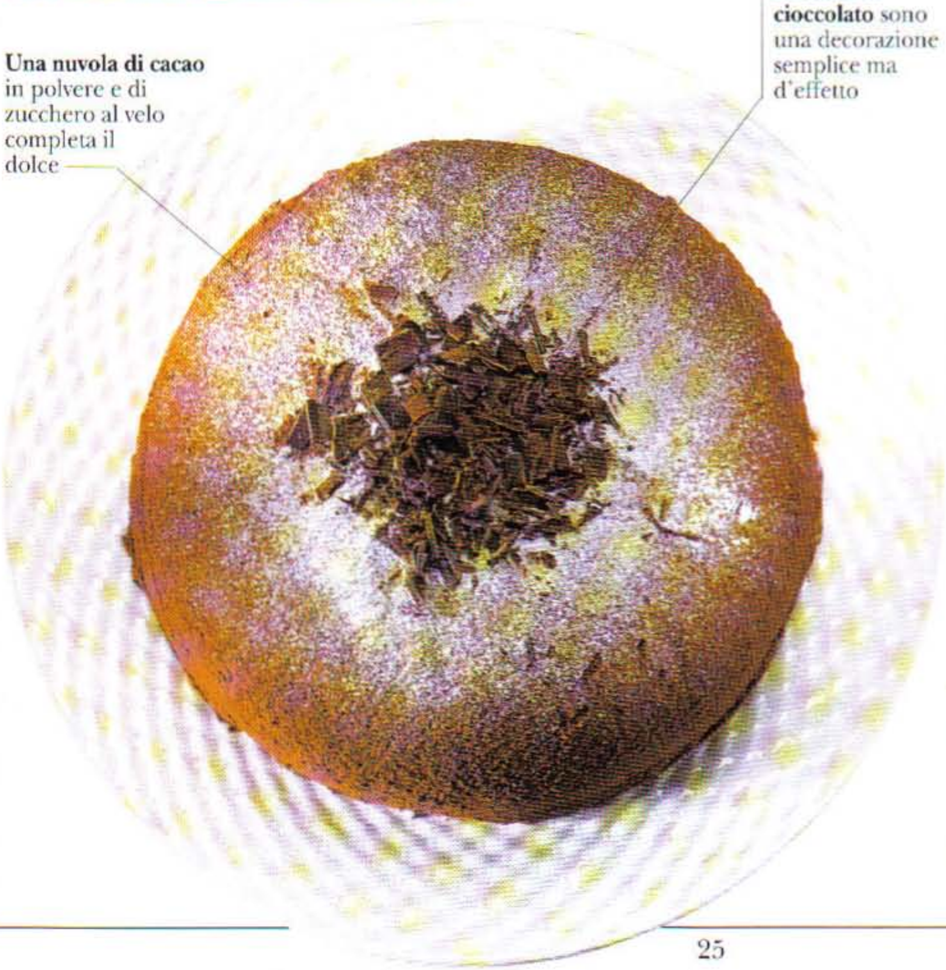
1 Togliere il peso e la pellicola. Passare il coltello a spatola intorno ai bordi dello zuccotto. Capovolgere e togliere la ciotola.



2 Distribuire il cacao in polvere spargendolo con un colino in modo da coprire il dolce.



3 Versare lo zucchero a velo nel colino e distribuirlo sulla superficie. Passando il pelapatate sulla tavoletta di cioccolato ottenere dei riccioli e distribuirli al centro dello zuccotto. Con due spatole sollevare lo zuccotto e il cartone sottostante e porli su un piatto.



Una nuvola di cacao in polvere e di zucchero al velo completa il dolce

I riccioli di cioccolato sono una decorazione semplice ma d'effetto

V A R I A N T E

Torta Moka

Panna insaporita al caffè e amaretti formano la deliziosa farcitura di questa torta.



1 Preparare il pan di Spagna seguendo le indicazioni della ricetta principale. Se necessario, pareggiare bene il dolce.
2 Con un lungo coltello dentellato tagliare il pan di Spagna orizzontalmente in tre strati.
3 Spruzzare la pasta con liquore Amaretto al posto del Grand Marnier.
4 Tritare grossolanamente 30 amaretti (circa 150 g) e usarli al posto delle mandorle e del cioccolato fondente.
5 Montare la panna come indicato, unendo 3 cucchiai di cacao in polvere e 1 cucchiaio di caffè solubile, più lo zucchero a velo indicato nella ricetta principale. Unirvi un terzo degli amaretti.
6 Distribuire un poco della crema su un primo strato di pasta, coprire con un altro strato e distribuirvi ancora un poco di panna.
7 Coprire con l'ultimo strato di pasta e terminare con la crema restante, distribuendola uniformemente sui bordi e sulla superficie. Coprire i lati con gli amaretti, premendo bene.

Suggerimenti utili

Il dolce può anche essere preparato con un giorno d'anticipo, basta conservarlo in frigorifero, coperto con pellicola trasparente. Sformare e decorare al massimo 2 ore prima di servire, e tenere in frigo fino al consumo.

CHARLOTTE DI CIOCCOLATO

DOSI PER 8 PERSONE — PREPARAZIONE 40-45 MINUTI* — COTTURA 70 MINUTI

UTENSILI


cucchiaio di legno


colino

coltello a spatola

coltello da cucina

coltellino

coltello a lama sottile


stampo da charlotte da 1 l**


ciotole


frusta


forbici


pennello


pelapatate


tasca con bocchetta media a stella


tagliapasta rotondo diam. 4 cm


tegami


carta da forno


tagliere

** oppure una ciotola di metallo purché profonda



*Un sogno d'inverno che si realizza per gli innamorati del cioccolato, metà "fudge" *** e metà torta, cotto in uno stampo da charlotte, poi ricoperto con crema Chantilly e decorato con pastiglie e riccioli di cioccolato.*

SUGGERIMENTI UTILI

La charlotte si può preparare con una settimana di anticipo e anche surgelare. La crema Chantilly e la decorazione del dolce vanno invece preparate al momento del consumo.

** più 24 ore per il raffreddamento*

**** Il "fudge" è un fondente preparato con uno sciroppo di zucchero insaporito da ingredienti diversi, quali vaniglia, cioccolato, sciroppo d'acero, noci. Ha consistenza semisolida ed è molto diffuso nei Paesi anglosassoni.*

COSA COMPERARE

125 g di cioccolato fondente per le pastiglie
1 barra di cioccolato fondente per i riccioli
Per la charlotte
burro per lo stampo
250 g di cioccolato fondente
175 g di caffè molto forte
250 g di burro
200 g di zucchero
4 uova
Per la crema Chantilly
375 ml di panna da montare
40 g di zucchero semolato
5 ml di essenza di vaniglia

INGREDIENTI


cioccolato fondente


burro


panna da montare


uova


caffè forte


essenza di vaniglia


zucchero


barra di cioccolato

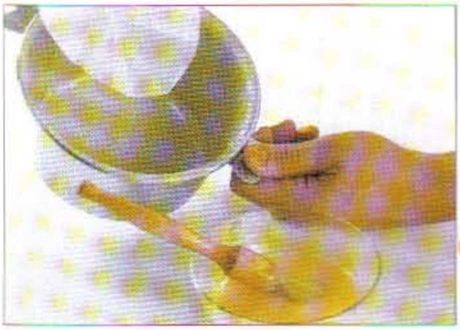
SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLA CHARLOTTE

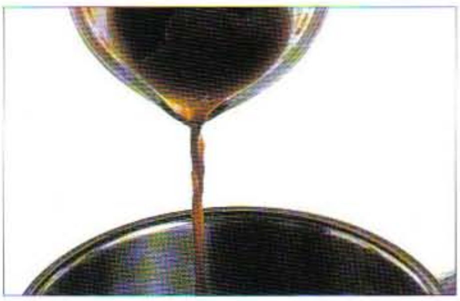
2 ESTRAZIONE DALLO STAMPO

3 DECORAZIONE DELLA CHARLOTTE

1 PREPARAZIONE DELLA CHARLOTTE



1 Spennellare l'interno dello stampo col burro fuso. Foderarne il fondo con carta da forno e imburrarla. Mettere in frigo mentre si prepara l'impasto. Accendere il forno a 180 °C.



2 Tagliare il cioccolato a pezzi. Sminuzzarlo col coltello o nel robot da cucina usando il pulsante a intermittenza. Trasferire il cioccolato in un tegame a doppio fondo di media grandezza e aggiungere il caffè. Far scaldare a fiamma bassa mescolando con il cucchiaio di legno finché l'impasto è liscio e denso e scivola dal cucchiaio (circa 5 minuti).



Si aggiunge lo zucchero al burro lavorato con il cioccolato



Appena il composto di burro e cioccolato comincia a bollire, levarlo dal fuoco

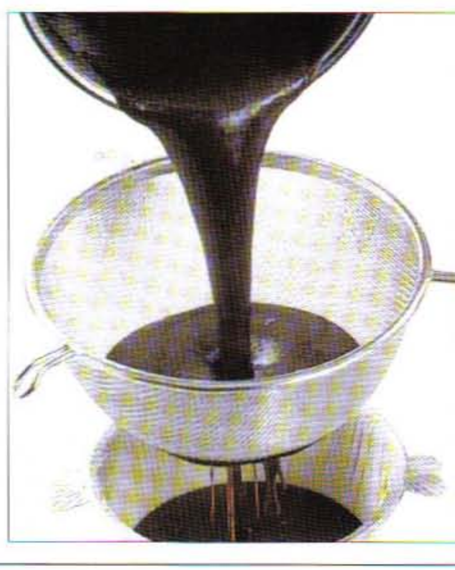
3 Tagliare a pezzetti il burro e metterlo nel tegame con lo zucchero. Far scaldare ancora a fiamma bassa finché sia il burro che lo zucchero si saranno sciolti. Portare il tutto quasi al punto di ebollizione, sempre mescolando.



4 Levare il tegame dal fuoco e unire le uova, incorporandole bene uno alla volta.

I CONSIGLI

"Le uova cuoceranno col calore del composto e lo renderanno più consistente."



5 Passare il liquido denso così ottenuto al colino, lasciandolo cadere nello stampo imburrato. Cuocere nel forno preriscaldato finché non si è formata sulla superficie una bella crosta, circa 1 ora e 10 minuti. Lasciar raffreddare per almeno 24 ore. Diventando fredda, la charlotte diminuirà un po' di volume.

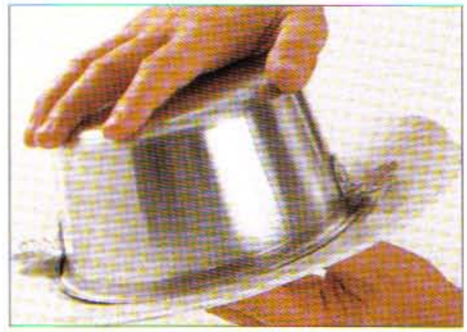
I CONSIGLI

"Sotto la crosta, l'impasto a base di cioccolato deve essere ancora morbido."

2 ESTRAZIONE DELLO STAMPO







1 Far scorrere la lama del coltello tutt'intorno alla charlotte per staccarla dallo stampo.

2 Immergere il fondo dello stampo in acqua calda, poi levarlo e asciugarlo perfettamente.

3 Appoggiare un piatto sullo stampo, rovesciarlo, poi sollevare lo stampo. Tenere la charlotte in frigorifero fino al momento di decorarla.

PREPARARE LE PASTIGLIE DI CIOCCOLATO

Le decorazioni di cioccolato si possono conservare in frigorifero per una settimana, avvolte in carta da forno.





1 Tagliare una striscia di carta da forno lunga 30 cm e larga 5 cm. Rompere il cioccolato a pezzi e sminuzzarlo con il coltello o nel robot da cucina, utilizzando il tasto a intermittenza. Far fondere il cioccolato a bagnomaria e lasciarlo raffreddare per qualche minuto. Stenderlo in uno strato uniforme di circa 1,5 mm sulla carta preparata. Lasciarlo riposare, finché comincia a indurirsi.

2 Col tagliapasta rotondo o con un bicchierino dai bordi sottili, fare dei cerchi nel cioccolato.

! ATTENZIONE !

Mettere il cioccolato in frigorifero solamente quando si è indurito del tutto, altrimenti potrebbe incurvarsi.



3 Quando il cioccolato è duro, rovesciare la striscia di carta su di un altro foglio, sollevare un angolo col coltello e distaccarla dal cioccolato. Separare le pastiglie.



Usare la punta di un coltellino per sollevare le pastiglie

3 DECORAZIONE DELLA CHARLOTTE

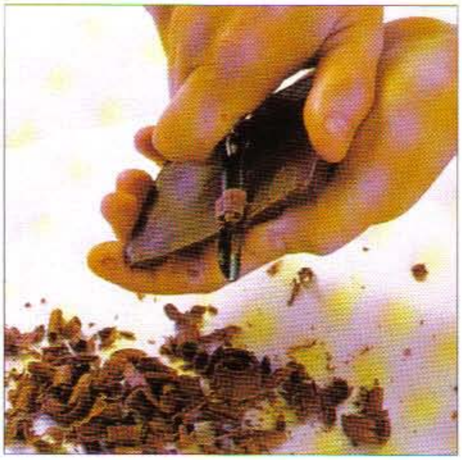


1 Con 125 g di cioccolato, preparare 8 pastiglie (vedi riquadro a pag. 28). Preparare anche la crema Chantilly: versare la panna in una ciotola fredda e sbatterla finché comincia a montare. Aggiungere lo zucchero e la vaniglia e montare ancora finché la frusta lascia i segni nel composto. Usando il coltello a spatola, spalmare un po' di crema sulla superficie della charlotte. Usando la tasca da pasticcere, ricoprirne i lati con strisce verticali di crema Chantilly.

2 Decorare con riccioli di crema Chantilly i bordi della base e della superficie della charlotte.



Per ottenere dei riccioli uguali usare sempre la stessa pressione sulla tasca



3 Col pelapatate, preparare i riccioli di cioccolato e spargerli sopra il dolce. Sistemare poi le pastiglie di cioccolato inserendole tra i riccioli di crema Chantilly tutt'intorno alla base.



La charlotte di cioccolato, della consistenza del "fudge", è ricoperta di crema Chantilly

I riccioli di cioccolato sono un tocco finale di classe

VARIANTE

CHARLOTTE DI CIOCCOLATO A PORZIONI INDIVIDUALI

Queste charlotte sono perfette per una cena raffinata.



1 Preparare l'impasto per la charlotte di cioccolato come descritto prima.
2 Imburrare 8 stampini da porzione (da 175 ml) e foderarne il fondo con un foglio di alluminio. Riempirli con l'impasto.
3 Cuocerli finché si è formata la crosta, circa 45 minuti. Lasciarli raffreddare, passarli in frigorifero e levarli dallo stampo come spiegato prima.
4 Decorarli con stelline di crema Chantilly su tutta la superficie, usando una bocchetta a stella piccola. Rifinirli con le pastiglie di cioccolato, di cui avrete preparato una quantità doppia.

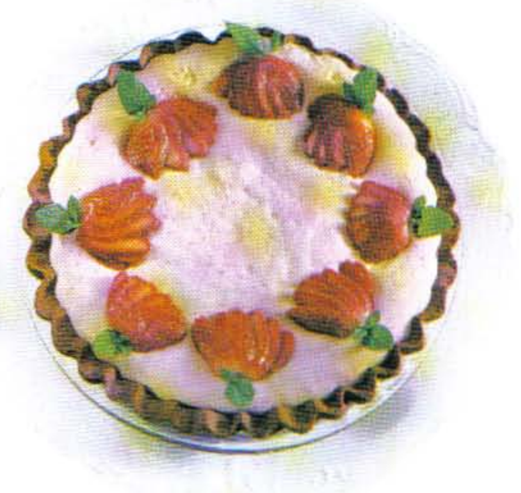
Crostata alla mousse di fragole

Dosi per 8 persone | Preparazione 40-45 minuti* | Riposo 1-2 ore

Utensili



** oppure un coltello da cucina
***oppure del riso



Soffice e delicata, la farcitura di questo dolce risulta più consistente grazie all'apporto della gelatina. Tradizionalmente chiamate "bavaresi", le creme così preparate sono ottime anche consumate da sole oppure come farcitura per una raffinata charlotte.

Suggerimenti utili

La pasta può essere cotta anche 2 giorni prima del consumo e conservata avvolta in pellicola trasparente, in frigorifero. La torta può essere preparata anche il giorno prima e tenuta in frigo, ma la mousse perderà di sofficità.

** più 45 minuti di raffreddamento e 20-25 minuti per la cottura della pasta*

Cosa comperare

Cosa comperare
500 g di fragole
250 ml di panna
10 ml di gelatina in polvere
100 g di zucchero, 2 tuorli
8 rametti di menta fresca
Per la pasta al cioccolato
150 g di farina, o più se necessario
30 g di cacao in polvere
90 g di burro + quello per lo stampo, 3 tuorli
60 g di zucchero semolato
2,5 ml di essenza di vaniglia
sale

Ingredienti



I consigli

"La farcitura può essere preparata con altra purea di frutta, ma le fragole sono un'ottima soluzione per il contrasto di colore che creano."

Sequenza di lavoro

1. Preparazione della pasta al cioccolato
2. Cottura della pasta
3. Preparazione della farcitura e completamento

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA AL CIOCCOLATO



1 Setacciare la farina e il cacao in polvere sulla spianatoia e fare la fontana al centro.



Battere leggermente il burro per ammorbidirlo senza renderlo appiccicaticcio

2 Ammorbidire il burro schiacciandolo con il mattarello in modo che si amalgami facilmente agli altri ingredienti.



Il cacao dà alla pasta colore e sapore

3 Unire alla farina i tuorli, lo zucchero, il sale, l'essenza di vaniglia e il burro ammorbidito.

Il burro ammorbidito si amalgamerà facilmente agli altri ingredienti



5 Gradualmente incorporare la farina e il cacao aiutandosi con il raschietto e con la punta delle dita.

4 Con la punta delle dita lavorare tutti gli ingredienti al centro della fontana amalgamandoli con cura.



Incorporare gli ingredienti nella fontana con la punta delle dita



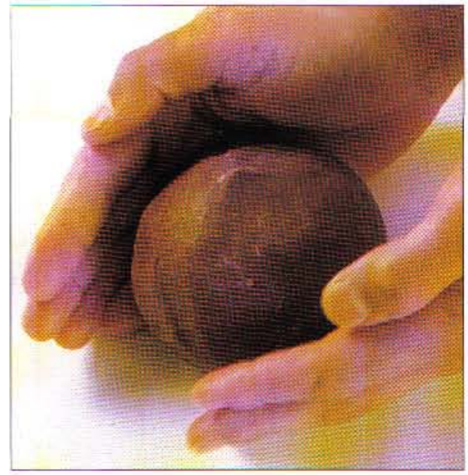
6 Continuare a lavorare gli ingredienti fino a quando si formeranno delle grosse briciole. Se la pasta fosse troppo collosa, unire altra farina, quindi formare una palla.





La pasta alla fine dovrà essere ben elastica

7 Infarinare leggermente la spianatoia. Lavorare ancora la pasta con il palmo della mano. Raccogliere la pasta con il raschietto e ripetere l'operazione per un paio di minuti, fino a quando la pasta si staccherà facilmente dal piano di lavoro.



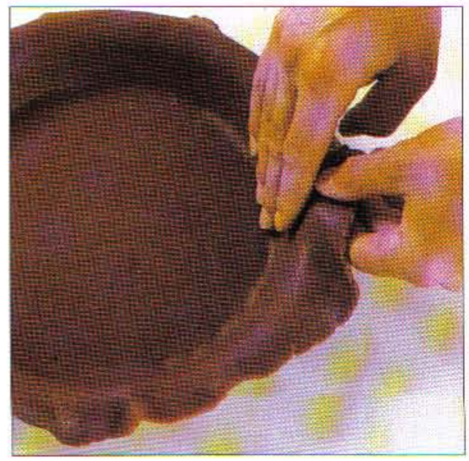
8 Avvolgere la pasta, cui avrete dato forma di palla, con la pellicola e porla in frigo per 30 minuti.

2 COTTURA DELLA PASTA

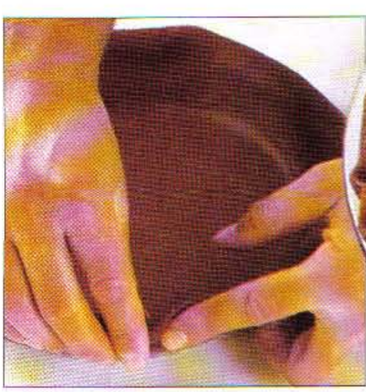


La pasta si solleva facilmente se avvolta sul mattarello

1 Pennellare lo stampo di burro fuso. Infarinare la superficie di lavoro e stendervi la pasta in modo da formare un cerchio di 5 cm di diametro più largo rispetto allo stampo. Avvolgere la pasta attorno al mattarello e stenderla sullo stampo.



2 Tenere sollevato il bordo di pasta con le dita di una mano e con l'altra schiacciare la pasta verso il fondo dello stampo, premendo leggermente per farla aderire.





Un bordo piuttosto spesso facilita la formazione della scanalatura

3 Utilizzando un coltello da cucina pareggiare i bordi di pasta, quindi pizzicarli per formare un cordoncino. Con l'indice di una mano posto sotto il bordo di pasta pizzicare la superficie per formare una profonda scanalatura.

La scanalatura dà consistenza e decora la torta



4 Punzecchiare il fondo della crostata con una forchetta per evitare la formazione di bolle d'aria. Passare in frigo per 15 minuti, per rassodare la pasta. Scaldare il forno a 200 °C.



5 Foderare la pasta con un foglio di alluminio premendolo bene. Distribuirvi uno strato di fagioli secchi, quindi cuocere in forno per circa 15 minuti, fino a quando la pasta si sarà rassodata.



6 Togliere l'alluminio e i fagioli. Abbassare la temperatura del forno a 180 °C e continuare la cottura per altri 5-10 minuti. Trasferire la crostata sulla gratella e farla raffreddare.

3 Preparazione della farcitura e completamento



1 Mondare le fragole utilizzando un coltellino, quindi lavarle velocemente in acqua fredda. Tenerne da parte 8 per la decorazione.



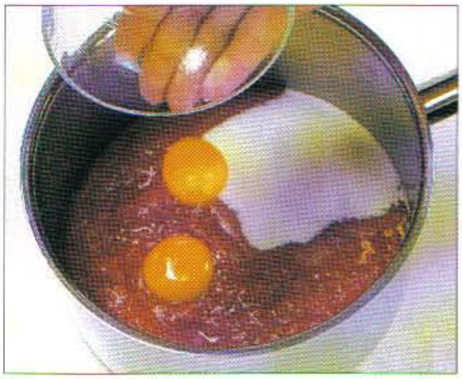
2 Utilizzando il robot da cucina ridurre le fragole in purea, oppure tagliarle molto finemente con un coltello da cucina.

3 Versare la panna in una ciotola molto fredda, quindi montarla con la frusta elettrica o manuale; coprirla e porla in frigorifero.





4 Porre in un tegamino poca acqua fredda, quindi distribuirvi uniformemente la gelatina. Lasciarla riposare per 5 minuti.



5 In un tegame versare la purea di fragole, lo zucchero e i tuorli.

6 Far scaldare il composto, mescolando continuamente, e portarlo a bollore: si addenserà leggermente. Versare il tutto in una ciotola di medie dimensioni e farlo intiepidire.

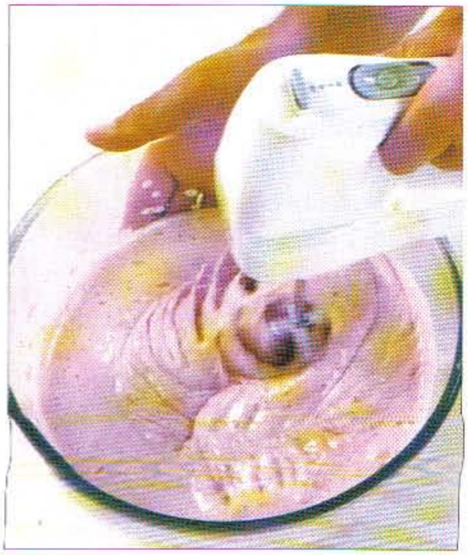


Lavorare bene gli ingredienti prima che il composto inizi a bollire



7 Porre la gelatina su fuoco medio e scioglierla, scuotendo di tanto in tanto il tegame: non mescolare la gelatina perché diventerebbe filosa.

8 Lavorare il composto di fragole, intiepidito, con una frusta elettrica per 1-2 minuti, fino a quando diventerà soffice. Unirvi la gelatina sciolta e continuare a lavorare il tutto.

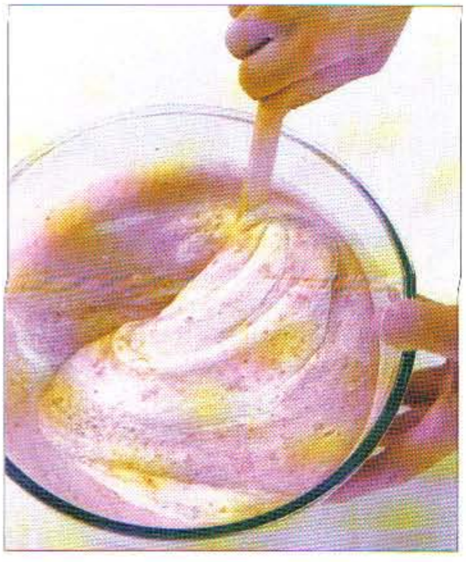


9 *Porre la ciotola con la* farcitura di fragole in un contenitore più largo, pieno di acqua ghiacciata, e mescolare delicatamente per 2-3 minuti.

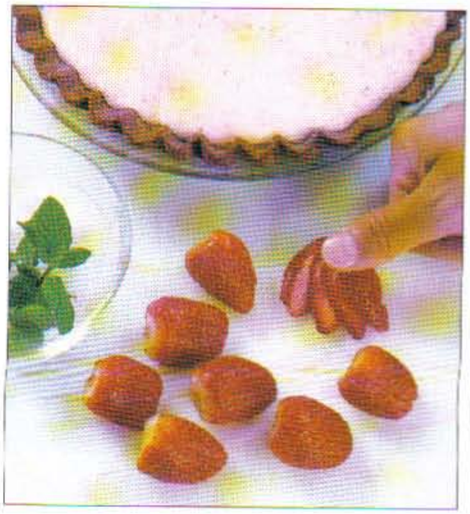
La crema di fragole inizierà ad addensarsi quando sarà fredda



Mescolare con una spatola flessibile, delicatamente ma costantemente, così da addensare la crema



10 Unirvi la panna montata, ben fredda, e incorporare delicatamente il tutto, lavorando sempre nello stesso verso, dal basso verso l'alto.



11 Versare la farcitura di fragole nella "crostra" di pasta e porre in frigorifero per 1-2 ore. Poco prima di servire, tagliare le fragole tenute da parte lasciandole unite per il picciolo. Premere delicatamente ogni fragola in modo da ottenere dei ventagli.

SERVIRE IN TAVOLA

Sistemare i ventagli di fragola sulla superficie del dolce, decorando con le foglioline di menta. Porre la crostata su un piatto da portata, quindi tagliarla a fette con un coltello bagnato.



La crosta scura al cioccolato fa da cornice al ripieno rosa chiaro

VARIANTE

CROSTATA ALLA MOUSSE DI COCCO

Le fragole fresche sono qui sostituite da una farcitura che diventa gustosa grazie alla polpa di cocco tostata e al latte di questo frutto. Quest'ultimo ingrediente può essere acquistato anche in scatola.



1 Preparare la pasta come indicato nella ricetta principale, quindi farla raffreddare. Foderare con essa lo stampo e pareggiare i bordi. Con i rebbi di una forchetta incidere delle linee sul fondo di pasta, quindi cuocerla in forno, coperta di alluminio e fagioli secchi. Lasciare acceso il forno.

2 Distribuire 100 g di cocco rapé sulla placca del forno e tostarlo per circa 5 minuti, fino a quando sarà dorato. Mescolare di tanto in tanto.

3 Montare la panna come indicato.



4 Preparare la gelatina e la farcitura come indicato, senza utilizzare la purea di fragole ma unendo ai tuorli 250 ml di latte di cocco. Portare il composto a ebollizione, quindi lasciarlo raffreddare. Se la crema si separa, lavorarla bene, poi unirvi metà del cocco tostato. Incorporare la gelatina sciolta e la panna.

5 Farcire la torta come suggerito. Fare raffreddare per circa 1-2 ore, fino a quando il composto sarà indurito.

6 Grattugiare grossolanamente 70 g di cioccolato fondente. Sulla superficie del dolce alternare strisce di cioccolato grattugiato ad altre di cocco tostato, quindi tagliare il dolce a fette.

GUARDA
e CUCINA

FABBRI EDITORI